

LEMBAR PENGESAHAN

Lembar Pengesahan I

Judul : Oksidasi Lemak Dalam Daging Kelinci dan Ayam
Pada Kondisi Penyimpanan Yang Berbeda

Nama : Purbowatiningrum Ria Sardjono

NIM : J 301 91 0622

Jurusan : Kimia

Telah diujukan dan dinyatakan lulus pada tanggal : 17 Januari 1998

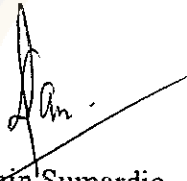
Ketua jurusan Kimia



Semarang, Januari 1998

Mengetahui

Ketua Panitia Ujian TA


Drs. Damin Sumardjo
NIP. 130 237 475

LEMBAR PENGESAHAN

Lembar Pengesahan II

Judul : Oksidasi Lemak dalam Daging Kelinci dan Ayam pada
Kondisi Penyimpanan Yang Berbeda

Nama : Purbowatiningrum Ria Sardjono

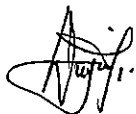
NIM : J 301 91 0622

Jurusan : Kimia

Telah selesai dan layak untuk mengikuti ujian sarjana.

Semarang, Desember 1997

Pembimbing Anggota



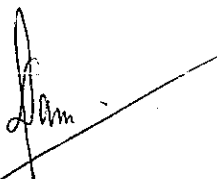
Dra. Wuryanti, MSi
NIP. 131 672 946

Pembimbing Anggota



Dra. Nies Suci M, MS
NIP. 131 597 639

Pembimbing Utama



Drs. Damin Sumardjo
NIP. 130 237 475

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah Swt, berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini disusun dan diajukan sebagai syarat kelulusan sarjana strata satu pada jurusan Kimia Fakultas MIPA Universitas Diponegoro.

Karena penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Damin Sumardjo; Ibu Dra. Wuryanti, MSi; Ibu Dra. Nies Suci Mulyani, MS; selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan petunjuk, saran, bantuan dan dorongan.
2. Bapak W.H. Rahmanto, MSi yang banyak membantu dan memberi pengertian bahwa hidup itu harus dihadapi dan perlu dinikmati.
3. Bapak Drs. Mudji Triatmo, MSi yang banyak memberi dukungan serta masukan.
4. Segenap staf pengajar jurusan Kimia FMIPA atas bantuan dan ilmu yang telah diberikan.
5. Mas Didiek, atas bantuannya baik secara moril maupun material yang tidak dapat terdefinisikan.
6. Bapak, Ibu, Bowo', Nock dan Ita atas do'a dan dukungannya.
7. Bapak Ir. Satriyo Hidayat atas hardware dan softwarenya.
8. Umi, Munadi, Wahyu ,Taskim, Mas Yani, Tri, Ani yang telah banyak membantu dengan ide-ide cemerlangnya.

9. Rekan-rekan angkatan 91 jurusan Kimia Fakultas MIPA.
10. Semua pihak yang telah banyak membantu dan tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Demikian skripsi ini disusun dengan harapan kiranya dapat bermanfaat bagi kita semua.

Penulis

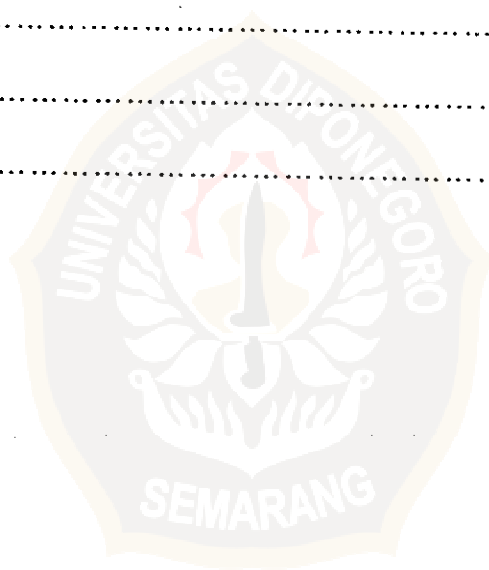


DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iv
SUMMARY.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Lemak.....	4
2.1.1. Asam Lemak.....	5
2.2. Sifat-sifat Lemak	5
2.2.1. Sifat Fisik Lemak.....	5
2.2.2. Sifat Kimia Lemak.....	6

2.3. Fungsi Lemak	6
2.4. Analisis Lemak.....	6
2.5. Oksidasi Lemak	7
2.6. Ukuran Tingkat Oksidasi Lemak	10
2.6.1. Angka Asam 2- Tiobarbiturat (TBA)	10
2.6.2. Analisis Spektrofotometri.....	13
2.7. Daging	16
2.8. Ekstraksi Lemak	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1. Alat dan Bahan	18
3.1.1. Peralatan yang digunakan	18
3.1.2. Bahan yang digunakan	19
3.2. Cara Kerja	19
3.2.1. Sumber dari Daging	19
3.2.2. Variabel yang digunakan	19
3.2.3. Persiapan Sampel	20
3.3. Preparasi Larutan	21
3.3.1. Pembuatan Larutan TBA 0,75%	21
3.3.2. Pembuatan Larutan Asam Trikloroasetat 10%.....	21
3.4. Penentuan Angka TBA	21
3.4.1. Perlakuan Sampel	21

3.4.2. Pengukuran Absorbansi Sampel	22
3.5. Penentuan Kadar Lemak dengan Soklet	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Hasil	24
4.1.1. Optimasi Panjang Gelombang	24
4.1.2. Perhitungan Angka TBA	24
4.2. Pembahasan	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
5.1. Kesimpulan	32
5.2. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	35



DAFTAR TABEL

Halaman

1. Hasil penentuan absorbansi sampel dengan pembungkus plastik disimpan pada suhu 4 ⁰ C	24
2. Hasil penentuan absorbansi sampel dengan kemasan hampa disimpan pada suhu 4 ⁰ C	25
3. Hasil penentuan angka TBA pada daging dengan pembungkus plastik disimpan pada suhu 4 ⁰ C	26
4. Hasil penentuan angka TBA pada daging dengan kemasan hampa disimpan pada suhu 4 ⁰ C	26
5. Hasil ekstraksi lemak pada daging	27



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Penentuan Panjang Gelombang Optimum untuk Daging Ayam.....	35
2. Penentuan Panjang Gelombang Optimum untuk Daging Kelinci.....	36
3. Hasil Penentuan Absorbansi pada Sampel.....	37
4. Hasil Penentuan Angka TBA pada Sampel dengan Pembungkus Plastik.....	39
5. Hasil Penentuan Angka TBA pada Sampel dengan Kemasan hampa.....	41

